



Valpolicella Classico Superiore DOC

Caterina Zardini | Marano di Valpolicella



Herkunft	Veneto Italien
Produzent	Caterina Zardini-Marano di Valpolicella (Cantina G.Campagnola)
Traubensorte	70% Corvina 30% Rondinella
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung, danach Ausbau in grossen 50 Hl. Eichenholzfässern während 12 Monaten.
Farbe	Granatrot mit violetten Reflexen
Aroma	Ein feingliedriges Bouquet von roten Johannisbeeren und reifen schwarzen Kirschen in Begleitung von einem Hauch Pflaumen, Vanille und Mandeln. Würzig, wuchtig aber trotzdem elegant. Schmelzig, samtig und sehr vielschichtig mit edlen Holz und Toastnoten.
Charakter	Im Gaumen kräftig, vollmundig, dicht mit edler Struktur. Angenehme Röstaromen. Langer harmonischer Abgang mit einer angenehmen Bitternote.
Passt zu	Gegrilltem und geschmortem Fleisch, Wild, Lamm, Risotto al Amarone und zu reifen Käsesorten.
Ausschanktemperatur	17° - 18° Grad
Lagerfähigkeit	10 -15 Jahre